ME83M

فرن الميكروويف

دليل المستخدم

Planet First 100 % Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

العربية

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على خدمة أكثر تكاملاً.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 1 9/11/2012 1:46:04 PM

إرشادات السلامة

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

معلومات مهمة تتعلق بالسلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

أقرا الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 2 9/11/2012 1:46:04 PM

معاني الأشكال والرموز

تحذير المارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة.**

تنبيه المارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق

تحذير: سطح ساخن

تحذير: كهرباء

تحذير: مواد متفجرة

يحظر القيام بهذا الإجراء.

اتّبع التعليمات بدقة.

يحظر الفك.

افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.

يحظر اللمس.

تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.

اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.

ملاحظة

هام

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفل الأمان (قفل الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفل الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفل الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM، حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.
أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز؛ بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط.)	✓	✓		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 4 9/11/2012 1:46:11 PM

✔		✔	✔	تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	⧄
	✔	✔	✔	قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	⧄
	✔	✔	✔	لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	⧄
✔	✔	✔	✔	ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	⧄
		✔	✔	هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.	⧄
		✔	✔	لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	⧄
	✔	✔	✔	لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	⧄
		✔	✔	لا ترش مواد متطايرة. مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	⧄
✔	✔	✔	✔	يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز. يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.	★
✔	✔	✔	✔	هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.	⧄
✔	✔		✔	لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	⧄
✔	✔	✔	✔	ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط.)	⧄
✔	✔	✔	✔	تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون الثامنة بالاقتراب من الفرن. ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قِبل الوالدين.	★
✔	✔	✔	✔	تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	★
✔	✔	✔	✔	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.	★
✔	✔	✔	✔	تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	⧄

العربية

✓	✓	✓	✓	تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	⊘
	✓	✓	✓	تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	⊘
✓	✓		✓	تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.	⊘
	✓		✓	تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. لذا، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.	⊘
✓	✓	✓	✓	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، اترك دائمًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر. وقم بالتقليب "دائمًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	★
✓	✓		✓	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	★
	✓			تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛	★
✓	✓	✓	✓	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.	★
✓	✓	✓	✓	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.	★
✓	✓	✓	✓	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.	★
✓	✓	✓	✓	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله. إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.	★
	✓	✓		قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم في حالة تنظيف الفرن. لذا يراعى إبعاد الأطفال. (طراز التنظيف فقط.)	⊘
✓	✓	✓	✓	يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من المكمن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط.)	⊘

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 6 9/11/2012 1:46:21 PM

✔	✔	✔	✔	ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكّن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المضمّن فقط)
		✔		إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.
		✔		تحذير: عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.
		✔		قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
		✔		قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

تنبيه

✔	✔		✔	استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ ولا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
	✔		✔	عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛
✔	✔		✔	ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.
✔	✔		✔	حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.
✔	✔		✔	في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
✔		✔	✔	يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
		✔	✔	لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.
✔	✔			يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.
	✔		✔	لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.

	✔			استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.	
	✔			يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.	
	✔			حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها. مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التّسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.	★
	✔			قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.	★
✔			✔	لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	
✔			✔	لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، ما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	
	✔		✔	ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)	★
	✔	✔	✔	يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	★

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

ويُرجى الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC.

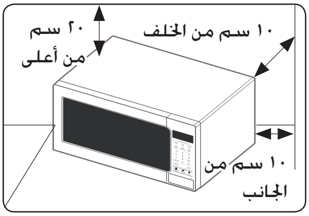
ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة. في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك مثلاً.

تركيب فرن الميكروويف

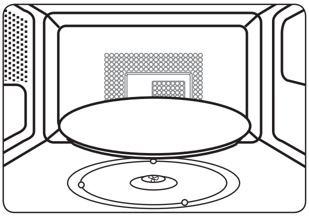
العربية

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

إذا تعرض سلك الطاقة للتلف. يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوع خاص متوفرة في الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية. قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٥٠/ ٦٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز. يجب استبداله بكبل خاص.

يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن. وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 9 9/11/2012 1:46:27 PM

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

تأكد **"دوماً"** من نظافة قفلي الباب وإغلاق الباب بإحكام.

قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح. ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

يحظر سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

توضح الإرشادات الخاصة بأدوات الطهي ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 10 9/11/2012 1:46:27 PM

المحتويات

تركيب فرن الميكروويف ٩
٩ تركيب فرن الميكروويف
١٠ تنظيف فرن الميكروويف

كيفية عمل فرن الميكروويف ١٢
١٢ كيفية عمل فرن الميكروويف

فرن الميكروويف الجديد ١٣
١٣ التحقق من وجود كافة الأجزاء
١٣ معلومات حول الضمان والصيانة
١٤ إعداد فرن الميكروويف
١٥ أزرار لوحة التحكم

التشغيل ١٧
١٧ ضبط الساعة
١٧ استخدام زر توفير الطاقة
١٧ استخدام الزر توقف/الإلغاء
١٨ استخدام الزر
١٨ فك التجميد التلقائي
١٨ استخدام الزرين أكثر/أقل
١٩ استخدام أزرار الطهي الفوري
٢٠ ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة
٢٠ الطهي على مرحلة واحدة
٢٠ وضع العرض
٢٠ ضبط التأمين لحماية الأطفال
٢١ الطهي على عدة مراحل
٢١ التشغيل وتحديد الوزن

إرشادات الطهي ٢٢
٢٢ دليل التذويب التلقائي
٢٣ دليل الطهي
٢٦ وصفات الطهي
٢٨ أساليب الطهي
٢٩ تلميحات عامة

دليل أواني الطهي ٣٠
٣٠ دليل أواني الطهي

ملحق ٣٢
٣٢ دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٣٣ تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه
٣٣ المواصفات

العربية

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 11 9/11/2012 1:46:27 PM

كيفية عمل فرن الميكروويف

كيفية عمل فرن الميكروويف

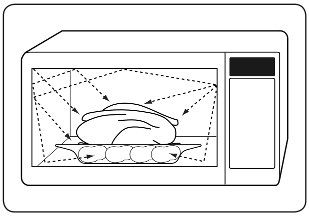
أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف للقيام بما يلي:

- فك التجميد
- التسخين
- الطهي

عملية الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساوٍ أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

☛ يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري.

لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان ما يلي:

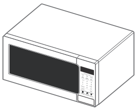
- طهي الطعام بشكل متساوٍ حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 12 9/11/2012 1:46:27 PM

فرن الميكروويف الجديد

التحقق من وجود كافة الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقّق من وجود كافة المحتويات المبيّنة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.



فرن الميكروويف

الصينية الزجاجية

الحلقة الدوارة

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن والرقم التسلسلي الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه. مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها. بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز ______________________

الرقم التسلسلي ______________________

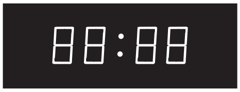
تاريخ الشراء ______________________

تم الشراء من ______________________

١. الرقم المجاني: 9200 1 3232
٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية (الرجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)
٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.
٤. البريد الإلكتروني لخدمة العملاء: cs@tsm.com.sa
٥. مركز الدعم عبر الإنترنت : http://www.samsung-sa.com/ssc/

يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخّصة والتابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

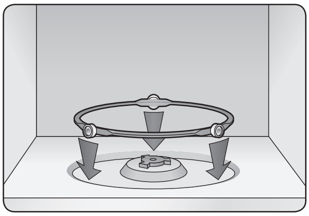
إعداد فرن الميكروويف



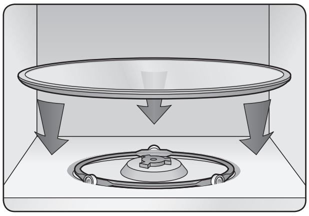
١. ضع الفرن على سطح مستوٍ وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذي طرف أرضي. بمجرد توصيل التيار الكهربي، تعرض شاشة الفرن ما يلي:
تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

٢. افتح باب الفرن بواسطة الضغط على الزر الموجود أسفل لوحة التحكم.

٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.



٤. ضع الحلقة المجمَّعة مسبقًا في منتصف الفرن.

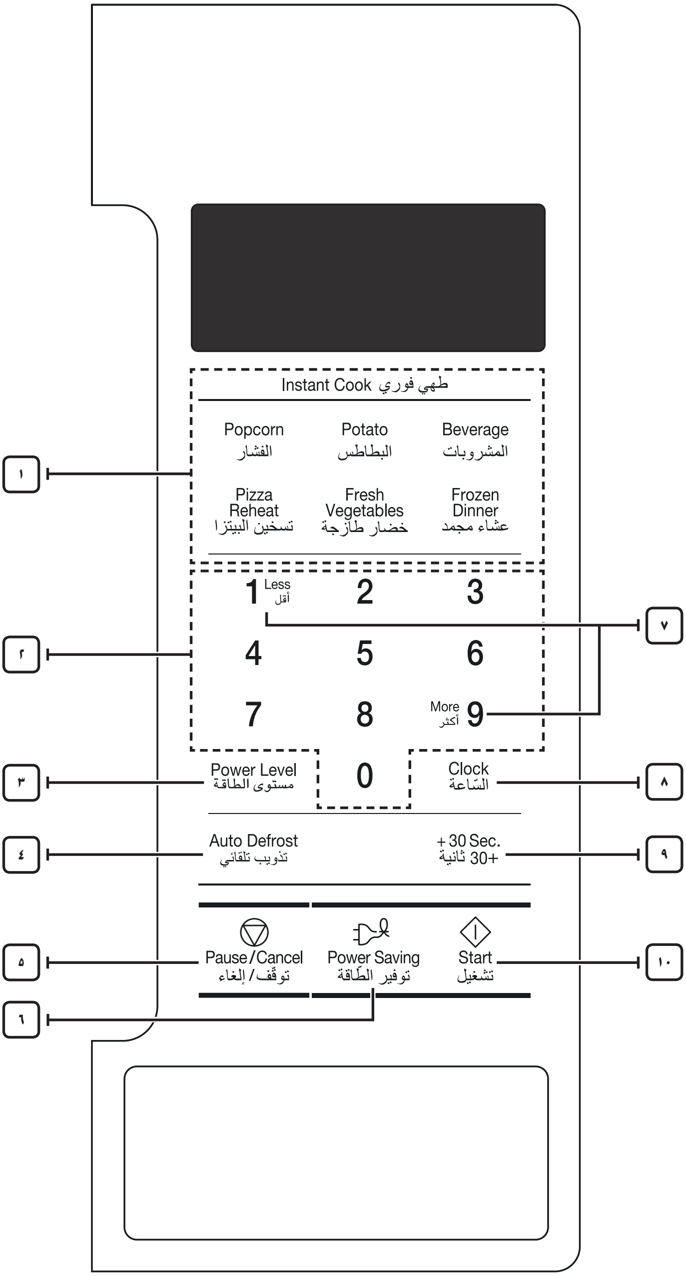


٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 14 9/11/2012 1:46:28 PM

أزرار لوحة التحكم

• راجع الصفحة التالية لمزيد من المعلومات.



ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 15 9/11/2012 1:46:28 PM

١	**أزرار Instant Cook (طهي فوري)** إعدادات فورية لطهي الأطعمة الشائعة.	الصفحة رقم ١٩
٢	**أزرار الأرقام** حدد أوقات الطهي أو كمياته ومستويات الطاقة غير المستوى العالي.	
٣	**Power Level (مستوى الطاقة)** اضغط هذه اللوحة لتحديد مستوى طاقة غير المستوى العالي.	الصفحة رقم ٢٠
٤	**Auto Defrost (تذويب تلقائي)** تعيين وزن الطعام المراد فك تجميده.	الصفحة رقم ١٨
٥	**زر Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** قم بضغطه لتوقيف الفرن مؤقتاً أو لتصحيح خطأ.	الصفحة رقم ١٧
٦	**Power Saving (توفير الطاقة)**	الصفحة رقم ١٧
٧	**More/Less (أكثر/أقل)**	الصفحة رقم ١٨
٨	**Clock (الساعة)** ضبط الوقت الحالي.	الصفحة رقم ١٧
٩	**+30 Sec. (+30 ثانية)** اضغط مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها إلى وقت الطهي في مستوى طاقة عالي. بعد الضغط. اضغط على الزر Start (تشغيل) لتشغيل الفرن.	الصفحة رقم ١٨
١٠	**Start (تشغيل)** اضغط هذا الزر لبدء عملية الطهي.	

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 16 9/11/2012 1:46:28 PM

التشغيل

العربية

ضبط الساعة

١. اضغط على زر Clock **(الساعة)**. ستُظهر شاشة العرض ما يلي:

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام ٥، ٠، ٠.

٣. اضغط على الزر Clock **(الساعة)** مرة أخرى. ستظهر علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر Clock **(الساعة)**.

استخدام زر توفير الطاقة

بمجرد لمس زر Power saving **(توفير الطاقة)** ()، يتم إيقاف تشغيل "وضع توفير الطاقة" وشاشة العرض معًا.

نظرًا لأن الساعة الداخلية تظل قيد التشغيل، ففي حالة لمس هذا الرمز مرة أخرى، سوف ترى الوقت الحقيقي.

استخدام الزر توقف/إلغاء

يسمح لك الزر Pause/Cancel **(توقف/إلغاء)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها.

كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط على الزر Pause/Cancel **(توقف/إلغاء)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط على الزر Start **(تشغيل)**.
- للتوقف عن الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر Pause/Cancel **(توقف/إلغاء)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات الأخطاء التي تقوم بإدخالها: اضغط على الزر Pause/Cancel **(توقف/إلغاء)** مرة واحدة. ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر 30+ ثانية

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين ٣٠ ثانية باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر. **+30 Sec** (**30+ ثانية**) مرة واحدة عندما ترغب في طهي الطعام لمدة ٣٠ ثانية. على سبيل المثال، اضغط على هذا الزر مرتين لإضافة دقيقة واحدة. سيتم عرض الوقت.

٢. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**).
يمكنك إضافة وقت إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة الضغط على الزر. **+30 Sec** (**30+ ثانية**) لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

فك التجميد التلقائي

لفك تجميد الأطعمة المجمدة. اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر **Auto Defrost** (**تذويب تلقائي**). يظهر "٠,٥" على الشاشة. (علمًا بأنه يظهر ٠,٢ إذا قمت بضبط الفرن على القياس المتري).

٢. لضبط وزن الطعام، اضغط الزر **Auto Defrost** (**تذويب تلقائي**) بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار ٠,٥ رطلاً حتى ٦ أرطال (يزيد الزر Auto Defrost (تذويب تلقائي) الوزن بمقدار ٠,٢ كجم إذا كنت تستخدم نظام القياس المتري).
كما يمكنك أيضًا استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرةً.
يقوم الفرن بحساب وقت إزالة الثلج وبدء التشغيل تلقائياً.
يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد.

٣. اضغط على الزر **Pause/Cancel** (**توقف/إلغاء**)، وافتح باب الفرن واقلب الطعام.

٤. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) لاستئناف فك التجميد.

راجع صفحة ٢٢ للإطلاع على "دليل فك التجميد التلقائي".

استخدام الزرين أكثر/أقل

يسمح لك الزرين **More/Less** (**أكثر/أقل**) بضبط أوقات طهي معينة مسبقًا. وهما يعملان فقط في كل من الوضعين **Instant** (**طهي فوري**) و**Time Cook** (**طهي مؤقت**). استخدم الزرين **More/Less** (**أكثر/أقل**) فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باتباع أحد تلك الإجراءات.

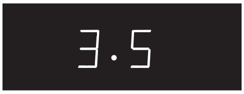
١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر **More** (**أكثر**) (9).

٢. لتقليل وقت إجراء الطهي التلقائي: اضغط على الزر **Less** (**أقل**) (1).

إذا كنت ترغب في زيادة/خفض مدة الوضع **Time Cook** (**طهي مؤقت**) بمقدار ١٠ ثوان، اضغط الزر **More** (**أكثر**) (9) أو **Less** (**أقل**) (1).

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 18 9/11/2012 1:46:29 PM

استخدام أزرار الطهي الفوري



١. اضغط على الزر Instant Cook (**طهي فوري**) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، Popcorn (**الفشار**)). تعرض شاشة العرض حجم التقديم الأول:

٢. اضغط على الزر بشكل متكرر لتحديد حجم التقديم الذي تريده.
تعرض الشاشة كافة أحجام وجبات المتوفرة.

٣. اضغط على الزر Start (**تشغيل**).

سوف يصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

جدول الطهي الفوري

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
Popcorn (الفشار)	٣,٥ أوقية ٣ إلى ٣,٥ أوقية	• استخدم كيساً واحداً من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف. • توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.
Potato (البطاطس)	حبة، حبتان ٣ قطع، ٤ قطع	• اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. • وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. • أخرجها من الفرن وغلفها بورق الألمونيوم ثم اتركها لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق.
Beverage (المشروبات)	نصف كوب كوب واحد كوبان	• استخدم كوب آمن الاستخدام مع الميكروويف في درجة حرارة الغرفة لعمل القهوة. أو الشاي. أو الحساء الفورية وما إلى ذلك. • قم بالتقليب قبل التقديم.
Pizza Reheat (تسخين البيتزا)	شريحة واحدة شريحتان ٣ شرائح	• ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها. • اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين قبل تقديمها.
Fresh Vegetables (خضار طازجة)	وجبة واحدة وجبتان ٣ وجبات ٤ وجبات	• ضع الخضراوات في طاجن وأضف كمية قليلة من الماء (ملعقتين إلى ٤ ملاعق صغيرة). قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.
Frozen Dinner (عشاء مجمد)	٨ إلى ١٠ أوقية ١٠ إلى ١٢ أوقية	• انزع الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار. بعد انتهاء الطهي، اترك الجهاز من دقيقة إلى ٣ دقائق.

العربية

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 19 9/11/2012 1:46:29 PM

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي. كل منهما مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. يتيح لك زر مستوى الطاقة التحكم في شدة الحرارة من Warm (دافئ) (1) إلى High (عالي) (0).

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة. تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى High (عالي) تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر Power Level **(مستوى الطاقة)**.

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءًا من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة. أدخل الثواني أيضًا. على سبيل المثال. لضبط ٢٠ دقيقة. أدخل الأرقام 2 و 0 و 0 و 0.

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى High (عالي)، اضغط على الزر Power Level **(مستوى الطاقة)**. ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة:

1 =	التدفئة	6 =	طهي
2 =	منخفض	7 =	عالي متوسط
3 =	فك التجميد	8 =	التسخين
4 =	منخفض متوسط	9 =	قلي
5 =	متوسط	0 =	عالي

٣. اضغط على الزر Start **(تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة. اضغط على الزر Pause/Cancel **(توقف/إلغاء)** قبل الضغط على الزر Start **(تشغيل)**. ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

النتيجة: يبدأ الطهي وينتهي في الحال.
١) يصدر الفرن أربعة أصوات للتنبيه.
٢) يصدر صوت يدل على انتهاء العملية ٣ مرات. (مرة واحدة في الدقيقة)

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط الزر "0" مع الاستمرار في الضغط واضغط على الزر "3".

٢. لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "2". بعد ذلك. لا يمكن استخدام فرن الميكروويف حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه. كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 20 9/11/2012 1:46:30 PM

الطهي على عدة مراحل

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة.

يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في هذه الصفحة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة. يجب الضغط على الزر Power Level (**مستوى الطاقة**) قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.

لضبط مستوى الطاقة على "عالي" لمرحلة طهي معينة. اضغط على الزر Power Level (**مستوى الطاقة**) مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي آخر.

٣. اضغط على الزر Power Level (**مستوى الطاقة**). ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط على الزر Start (**تشغيل**) لبدء عملية الطهي.

يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بالضغط على الزر Power Level (**مستوى الطاقة**).

يتم تعيين أولوية الفرن بشكل مستقل عن تحديد المرحلة متعددة الخطوات.

التشغيل وتحديد الوزن

في المرة الأولى التي تقوم فيها بتوصيل سلك الفرن في مصدر التيار الكهربي أو بعد حدوث انقطاع في التيار الكهربي. يتم عرض "88:88" على الشاشة. عند ذلك يمكنك تحديد نظام الوزن المطلوب عرضه على الشاشة. يمكنك الاختيار من بين الرطل (LBS) أو كيلوجرام (GR). للقيام بذلك.

١. اضغط الزر "0" مباشرةً بعد توصيل الميكروويف بالتيار الكهربي. ستُظهر شاشة العرض ما يلي:

إذا لم تعرض الشاشة "Gr" (جم). ستحتاج إلى فصل الميكروويف عن التيار الكهربي ثم إعادة توصيله مرة أخرى حتى يتم التغيير إلى تحديد الوزن.

٢. اضغط الزر"0"بشكل متكرر لتحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه:

عند تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه. اضغط الزر PAUSE/CANCEL (**توقف/إلغاء**) لإنهاء هذا الإجراء.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 21 9/11/2012 1:46:30 PM

إرشادات الطهي

دليل التذويب التلقائي

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الطعام	الكمية	الإجراء
اللحم البقري المشوي، اللحم	١,١٣ إلى ٢,٦ كجم	ابدأ بوضع الجزء السميك من الطعام إلى أسفل. بعد كل مرحلة. قم بتقليب الطعام وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم.
شرائح السمك، شرائح اللحم، الأسماك الكاملة	٠,٢٣ إلى ١,٣٦ كجم	بعد كل مرحلة. قم بإعادة ترتيب الطعام. في حالة وجود أية شرائح من الطعام دافئة أو مجمدة. قم بلفها بشرائط رفيعة ومسطحة من ورق الألمونيوم. قم بإزالة أية شرائح من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٥ إلى ١٠ دقائق.
اللحم المفروم	٠,٢٣ إلى ١,٣٦ كجم	بعد كل مرحلة. قم بإزالة أي أجزاء من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة بورق الألمونيوم لمدة تتراوح من ٥ إلى ١٠ دقائق.
دجاجة كاملة	١,١٣ إلى ٢,٦ كجم	قم بإزالة الأحشاء قبل تجميد الدواجن. ابدأ عملية إذابة الثلج بوضع صدور الدجاج إلى أسفل. بعد المرحلة الأولى، قم بقلب الدجاجة وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائط رفيعة من ورق الألمونيوم. بعد المرحلة الثانية. قم مرة أخرى بلف أي أجزاء دافئة بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة في الثلاجة.
قطع الدجاج	٠,٢٣ إلى ١,٣٦ كجم	بعد كل مرحلة. قم بإعادة ترتيب أو إزالة قطع الطعام التي تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها لمدة بين ١٠ إلى ٢٠ دقيقة.

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة. قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك التجميد عن الطعام من المنتصف.

استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 22 9/11/2012 1:46:30 PM

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشوي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم جهة أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألومنيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ١,٨ كجم	مدة الطهي: ٤ إلى ٧ دقائق، ٤٥٤ جم في درجة حرارة ٤٦ درجة مئوية - غير ناضج ٨ إلى ١٠ دقائق / ٤٥٤ جم في درجة حرارة ٤٩ درجة مئوية - نضج متوسط ١٢ إلى ١٥ دقيقة، ٤٥٤ جم في درجة حرارة ٦٣ درجة مئوية - جيد الطهي مستوى الطاقة: High (عالي) (0) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium (متوسط) (5).	ضع الجزء السمين من اللحم المُجهز للشوي لأسفل على الحامل الخاص بالشوي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشوي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألومنيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة حتى ١,٨ كجم.	مدة الطهي: ٧ إلى ١٠ دقائق، ٤٥٤ جم في درجة حرارة تتراوح بين ٧٧ و٨٢ درجة مئوية مستوى الطاقة: High (عالي) (0).	ضع الدجاجة واجعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
قطع الدجاج حتى ٩٠٧ جرام	مدة الطهي: من ٦ إلى ٩ دقائق لكل ٤٥٤ جم ٨٢ درجة مئوية للحم الأحمر ٧٧ درجة مئوية للحم الأبيض مستوى الطاقة: High (عالي) (0).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة على جوانب الطبق. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.

العربية

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 23 9/11/2012 1:46:30 PM

دليل طهي المأكولات البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشيء المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة الطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
شرائح اللحم حتى ٦٨٠ جرام.	مدة الطهي: من ٦ إلى ١٠ دقائق لكل ٤٥٤ جرام. مستوى الطاقة: Medium-High (متوسط إلى عالي) (7).	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشيء مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ٦٨٠ جرام.	مدة الطهي: من ٥ إلى ٧ دقائق لكل ٤٥٤ جرام مستوى الطاقة: High (عالي) (0).	ضع الشرائح المخلية في طبق طهي، مع وضع الشرائح الرفيعة أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الجمبري حتى ٦٨٠ جرام.	مدة الطهي: من ٤ إلى ٦ دقائق إلى ٤٥٤ جرام. مستوى الطاقة: High (عالي) (0).	ضع الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعضه. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح متماسكًا وغير شفاف. ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضًا بتسخين البيض الناضج جيدًا دون تقشيره؛ لأنه قد يتفتق.
- قم دومًا بثقب البيض حتى لا يتفتق.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له؛ حيث يصبح جافًا إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات صغيرة الحجم (الجزر المقطع شرائح والبازلاء بأنواعها المختلفة، إلخ) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دومًا الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية باتجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائمًا بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان وغيرها عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها للتفتق.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- بشكل عام، كلما زادت سمك الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها. بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 25 9/11/2012 1:46:30 PM

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٧٠٠ جرام من اللحم البقري ويقطع إلى مكعبات حجمها ١,٨ سم
½ كوب من البصل المفروم
٣ ملاعق كبيرة من الدقيق
ملعقة واحدة كبيرة من صلصة ورسيسترشاير
ثمرتان من الجزر متوسط الحجم ومقطعتان إلى شرائح طولها ٥×٢ سم (حوالي كوب واحد)
٣٠٠ مللي من قطع اللحم (محفوظة)
نصف كوب من الشعير *
ورقة من نبات الغار
¼ ملعقة صغيرة فلفل
كوب ونصف من البازلاء المجمدة (مذابة)
عدد ملعقة صغيرة من مرقة الدجاج
نصف ملعقة ملح صغيرة

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الورسترشاير جيدًا في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لدقائق في المستوى "عالي" حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة تتراوح بين ساعة وساعة ونصف في المستوى Medium (متوسط) حتى ينضج اللحم والجزر. ثم قم بالتقليب مرتين إلى ٣ مرات.
٣. قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. اتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم. تكفي ٦ أشخاص.

* يمكن استبدالها بشرائح المشروم المعلبة.

طاجن البروكلي بالجبن

ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
¼ كوب من البصل المُقطع
ملعقة ونصف كبيرة من الدقيق
½ ملعقة صغيرة من الملح
¼ ملعقة صغيرة من المستردة الجافة
⅛ ملعقة صغيرة من الفلفل
كوب ونصف من اللبن
¼ كوب فلفل أحمر مُقطع
٨ أوقية (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
كوبان من البروكلي المُقطع المجمد (بعد فك تجميده)
وعدد ٤ كوب من المكرونة المطهوة ذات الشكل الحلزوني (٨ أوقية جافة).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق في المستوى العالي في طاجن سعته نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة من ٦٠ إلى ٩٠ ثانية في المستوى العالي حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يتجانس المزيج.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع التقليب. وقم بالطهي لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق في المستوى العالي حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة، وقلبها جيدًا مع الخليط. وقم بوضع الغطاء. وقم بالطهي لمدة من ٤ إلى ٦ دقائق في المستوى العالي حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. قم بالتقليب قبل التقديم. تكفي ٦ أشخاص.

سلطة البطاطس الدافئة

بطاطس بالكزبرة
١ كجم من البطاطس البيضاء أو الحمراء مقطعة إلى أنصاف
ربع كوب من البصل المفروم
فص ثوم
١ ونصف كوب من الكزبرة
ملعقة ونصف صغيرة من الملح
١/٤ كوب إضافي من زيت الزيتون
فلفل أسود حسب الرغبة

١. ضع البطاطس في إناء مقداره ٢ لتر وبه ربع كوب من الماء. ثم قم بتغطيته وابدأ الطهي بمستوى طاقة عالي حتى ينضج. لمدة من ١٠ إلى ١٢ دقيقة. اخلطها مرة واحدة.
٢. قم بتصفية نصف الماء وضع البطاطس جانبًا.
٣. قم بفرم البصل والثوم والكزبرة والملح وزيت الزيتون ثم أضفها إلى البطاطس وقم بتقليبها باستخدام ملعقة مسطحة.
٤. قم بتغطيتها وطهيها في مستوى طاقة عالي لمدة ٣ دقائق. تُقدم دافئة مع الفلفل الأسود المطحون.
٥. أضف ١/٨ كوب من الخل إلى خليط الكزبرة أو كما تريد.

* تكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المفروم
فص ثوم مفروم جيدًا
كوب من الفول الأسود المحمر أو المهروس
كوب كامل من الفول الأسود المجفف
كوب ونصف من صلصة الطماطم
٣ أكواب من حساء الدجاج
ملعقة ملح صغيرة
نصف كوب من حبوب الذرة
حزمة كزبرة

١. ضع البصل والثوم في إناء عميق سعة ٣ لتر ثم قم بتغطيته وطهيه على مستوى طاقة عالي لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق حتى ينضج.
٢. أضف الفول والطماطم والحساء والملح وقلبهم جيدًا.
٣. قم بالطهي بمستوى طاقة عالي بدون غطاء لمدة ١٠ دقائق. أضف حبوب الذرة وقلبها. واتركها لمدة ٧ دقائق أو أكثر في مستوى طاقة عالي. قلب الطعام جيدًا. وبذلك تكون أعددت ٢ لتر من الحساء تقريبًا. نوصي بطهي نصف هذه الوصفة نظرًا للكمية الكبيرة التي حصلنا عليها.

العربية

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 27 9/11/2012 1:46:30 PM

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة والخضروات الموجودة في الأطباق الخزفية أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل منتظم. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدرًا أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر. لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكًا تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتتلقى قدرًا أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء رفيعة السُمك في وسط القرص الدوار.

لف الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز مربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم.

لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المجُهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت ليكتمل نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم كبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيدًا وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا، يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساوٍ أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لتساعد في عملية الطهي.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 28 9/11/2012 1:46:30 PM

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل البطاطس والبيض والسُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود داخل حلوى الدونتس سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- لا يوصى بتخزين الأطعمة في المنزل داخل الميكروويف حيث قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة غالباً ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.

العربية

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 29 9/11/2012 1:46:30 PM

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.
لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق.
يبين الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقًا لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 30 9/11/2012 1:46:30 PM

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

العربية

ملحق

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط على الزر Cancel (إلغاء) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة نهائيًا، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة عشر ثوان، ثم قم بتوصيله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الوقت "88:88"، أعد ضبط الساعة وأي تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص في الفولطية. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

مشاهدة شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أي أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين ورق الألمونيوم والجدران الداخلية للفرن.

القرص الدوار ثابت أو يصدر ضجيج.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيدًا عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

في حالة ضبط الفرن ليعمل بمستوى طاقة بنسبة ٨٠ أو ٩٠ أو ١٠٠٪ لمدة تزيد على ٢٥ دقيقة. يقوم الفرن بضبط مستوى الطاقة إلى ٧٠ ٪ تلقائيًا لتجنب النضج الزائد بعد أول ٢٥ دقيقة.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

يجب عدم استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب صيانة عيوب الميكروويف بمعرفة فني صيانة مؤهل.

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

- **السبب:** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

المواصفات

رقم الطراز	ME83M
تجويف الفرن	٢٣ لترًا
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة. تتضمن كل التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت تيار متردد. ٥٠ / ٦٠ هرتز
طاقة الخرج	٨٠٠ واط
الأبعاد الخارجية	٤٨٩ م (عرض) X ٢٧٥ م (ارتفاع) X ٣٣٩ م (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٣٠ م (عرض) X ٢١١ م (ارتفاع) X ٣٢٤ م (عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	١٢ / ١٣ كجم

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D’ Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	

رقم الكود: DE68-04161A

ME83M_ZAM_DE68-04161A_AR.indd 34 9/11/2012 1:46:31 PM

ME83M

Microwave Oven

user manual

100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register

safety instructions

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www. samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 2 2012-09-11 3:00:09

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death.**
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage.**

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

ENGLISH

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
   (1) door (bent)
   (2) door hinges (broken or loose)
   (3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 3 2012-09-11 3:00:10

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only.)	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 4 2012-09-11 3:00:13

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✔	✔		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✔	✔	✔	✔
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✔	✔	✔	✔
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only.)	✔	✔	✔	✔
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✔	✔	✔	✔
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✔	✔	✔	✔
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✔	✔	✔	✔

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 5 2012-09-11 3:00:14

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 6 2012-09-11 3:00:15

	During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only.)		✔	✔	
	Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only.)	✔	✔	✔	✔
	Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✔	✔	✔	✔
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✔		
	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✔		
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✔		
	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✔		

	CAUTION				
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✔		✔	
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
	If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		

	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✔		✔	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.

Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.

Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.

rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won’t affect safety, meanwhile, it is not practical to change thepower cord, e.g. too small chamber.

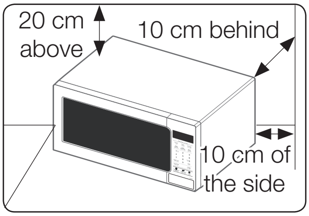
ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 8 2012-09-11 3:00:17

installing your microwave oven

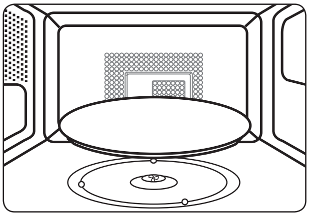
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50 Hz/60 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 10 2012-09-11 오후 3:00:18

contents

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN 9

9 Installing your microwave oven
10 Cleaning your microwave oven

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS 12

12 How a microwave oven works

YOUR NEW MICROWAVE OVEN 13

13 Checking parts
13 Warranty and service information
14 Setting up your microwave oven
15 Control panel buttons

OPERATION 17

17 Setting the clock
17 Using the power saving button
17 Using the pause/cancel button
18 Using the +30 sec. button
18 Defrosting automatically
18 Using the more/less buttons
19 Using the instant cook buttons
20 Setting cooking times & power levels
20 One-stage cooking
20 Demonstration mode
20 Setting the child protection lock
21 Multi-stage cooking
21 Turning on the power and selecting a weight

COOKING INSTRUCTIONS 22

22 Auto defrosting guide
23 Cooking guide
26 Recipes
28 Cooking techniques
29 General tips

COOKWARE GUIDE 30

30 Cookware guide

APPENDIX 32

32 Troubleshooting guide
33 Storing and repairing your microwave oven
33 Specifications

ENGLISH

how a microwave oven works

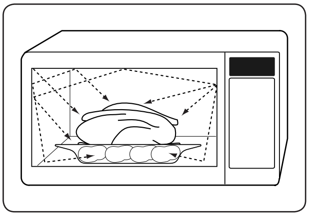
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.
Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

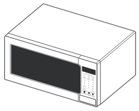
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 12 2012-09-11 3:00:18

your new microwave oven

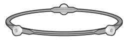
CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



microwave oven

glass tray



roller guide ring

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER ______________________

SERIAL NUMBER ______________________

DATE PURCHASED ______________________

PURCHASED FROM ______________________

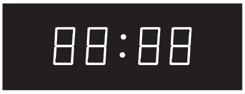
1. Toll Free # : 9200 1 3232
2. Customer should present warranty card with original invoice (please refer to terms & conditions in enclosed war’ty card)
3. Warranty card to be filled & stamped by Samsung ASC.
4. CS e-mail: cs@tsm.com.sa
5. Online support Center : http://www.samsung-sa.com/ssc/

Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 13 2012-09-11 3:00:18

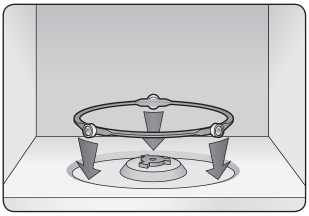
SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:

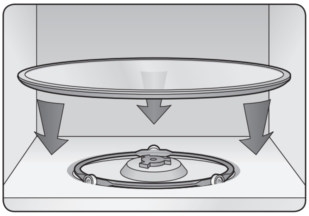


   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.
2. Open the oven door by pressing the button below the control panel.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



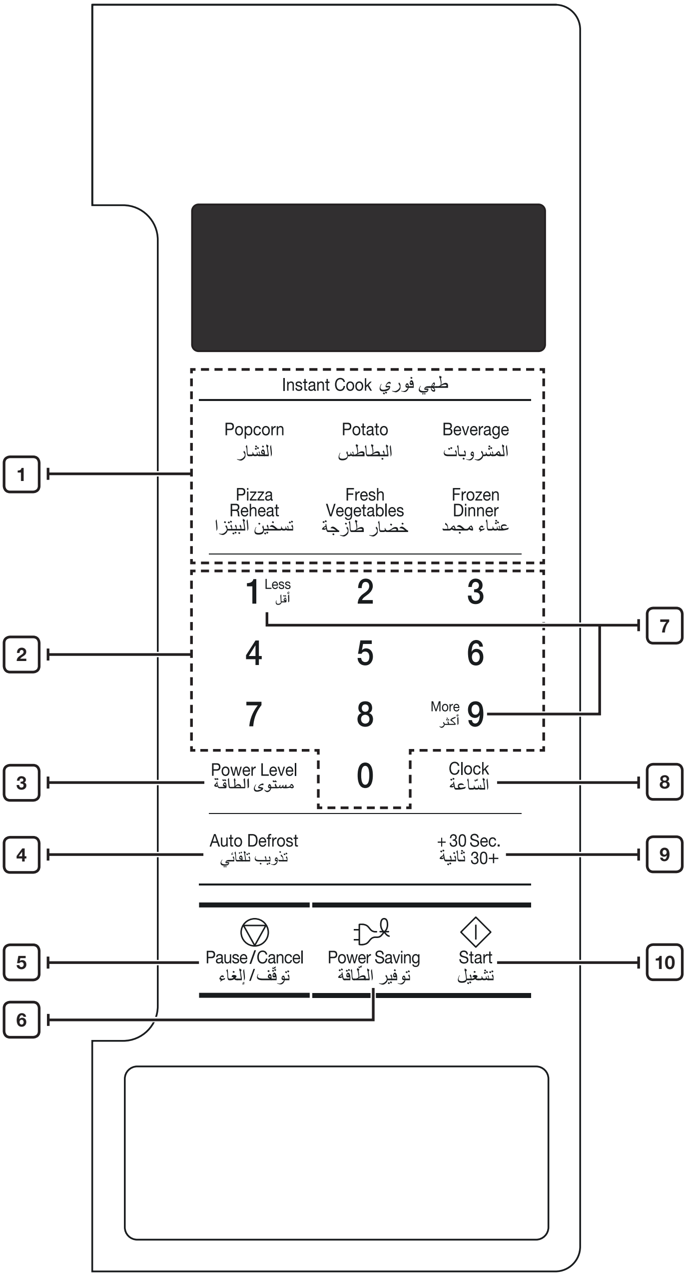
5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 14 2012-09-11 3:00:19

CONTROL PANEL BUTTONS

- See next page for more information.



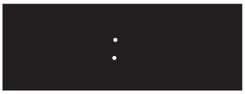
1	**Instant Cook Buttons** Instant settings to cook popular foods.	p.19
2	**Number Buttons** Set cooking times or amounts and power levels other than high.	
3	**Power Level** Press this pad to set power level other than high.	p.20
4	**Auto Defrost** Sets weight of food to be defrosted.	p.18
5	**Pause/Cancel** Press to pause oven or corrent a mistake.	p.17
6	**Power Saving**	p.17
7	**More/Less**	p.18
8	**Clock** Sets current time.	p.17
9	**+30 Sec.** Press once for every 30 secs of cooking at high power. After that press Start button to operate the oven.	p.18
10	**Start** Press to start cooking.	

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 16 2012-09-11 3:00:19

operation

SETTING THE CLOCK

1. Press the **Clock** button. The display will show:



2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter 5,0,0.

3. Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

USING THE POWER SAVING BUTTON

Once you touch **Power Saving** ( ) button, Energy Saving Mode is turned with display off.

As internal clock keeps working, when you touch this icon again, you will see the correct time.

USING THE PAUSE/CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered.

It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- Pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- Stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- Correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 17 2012-09-11 3:00:19

USING THE +30 SEC. BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.

1. Press the **+30 Sec.** button once for each 30 seconds you wish to cook the food. For example, press it twice for one minute. The time will display.
2. Press the **Start** button.
   Add time to a program in progress by pressing the **+30 Sec.** button for each 30 seconds you want to add.

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5”. (0.2 if you have set your oven for metric measure)
2. To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2 kg if you are using metric measurement).
   You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.
   The oven calculates the defrosting time and starts automatically.
   Twice during defrosting, the oven will beep.
3. Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
4. Press the **Start** button to resume defrosting.

See page 22 for the Auto Defrosting Guide.

USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Instant, Time Cook** modes. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More(9)** button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less(1)** button.

If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10sec, press the **More(9)** or **Less(1)** button.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 18 2012-09-11 3:00:19

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows the first serving size:

   3.5

2. Press the button repeatedly to select the serving size you want.
   The display will cycle through all available serving sizes..

   3.0-3.5

3. Press the **Start** button.

When the cooking times is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Instant cook chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	3.5 oz 3.0-3.5 oz	• Use one microwave-only bag of popcorn. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Potato	1 ea, 2 ea 3 ea, 4 ea	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3-5 min.
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	• Use a microwave-safe mug of room temperature coffee, tea, instant soup etc. • Stir before serving.
Pizza Reheat	1 Slice 2 Slices 3 Slices	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.
Fresh Vegetables	1 serv 2 serv 3 serv 4 serv	• Place the vegetables into a casserole and add a small amount of water(2-4 Tbsp). Cover during cooking and stir before standing.
Frozen Dinner	8-10 oz 10-12 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1-3 min.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 19 2012-09-11 3:00:20

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

   Power Levels:

1 =	Warm	6 =	Simmer
2 =	Low	7 =	Medium High
3 =	Defrost	8 =	Reheat
4 =	Medium Low	9 =	Sauté
5 =	Medium	0 =	High

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

   Result: Cooking starts and once finished.
   1) Oven emits four beeps.
   2) Sign of finishing process sounds 3 time. (One time in every minute)

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the "**0**" button and press "**3**" button.
2. To turn demo mode off, repeat steps 1 above.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1. Hold the "**0**" button and then press the "**2**" button. At this point, the microwave oven cannot be used untill it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 20 2012-09-11 3:00:20

MULTI-STAGE COOKING

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures.
You can set multiple stages of cooking with your microwave.

1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on this page.

   When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.

   To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

   You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

   Microwave oven has priority independently from selection of Multi-phase.

TURNING ON THE POWER AND SELECTING A WEIGHT

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows " 88:88 " At this point, you can select the weight system for the display. You can choose between pounds (LBS) or kilograms (GR). To do so,

1. Press "**0**" immediately after plugging in your microwave. The display will show:

   If the display does not shows "Gr", you will need to unplug the microwave and then plug it in again in order to change to the weight selection.

2. Press "**0**" repeatedly to select the weight system you wish to use:

   When you have selected the weight system you want to use, press the **Pause/Cancel** button to end this procedure.

cooking instructions

AUTO DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	1.13 - 2.6 kg	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	0.23 - 1.36 kg	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.23 - 1.36 kg	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
Whole Chicken	1.13 - 2.6 kg	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30–60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.23 - 1.36 kg	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted.

Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 22 2012-09-11 3:00:20

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 1.8 kg	Cooking Time: 4-7 min. 454 g. for 46 °C - Rare 8-10 min. 454 g. for 49 °C - Medium 12-15 min. 454 g. for 63 °C - Well Done Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 1.8 kg.	Cooking Time: 7-10 min. 454 g. 77-82 °C Power Level: High (0)	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 907 g	Cooking Time: 6-9 min. 454 g 82 °C dark meat 77 °C light meat Power Level: High (0)	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

ENGLISH

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 23 2012-09-11 3:00:20

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 680 g.	Cooking Time: 6-10 min. 454 g. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 680 g.	Cooking Time: 5-7 min. 454 g Power Level: High (0)	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 680 g.	Cooking Time: 4-6 min. 454 g. Power Level: High (0)	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 24 2012-09-11 ﾞ 3:00:20

Guide for cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc, should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time.
  (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 25 2012-09-11 3:00:20

RECIPES

Beef and barley stew

700 g beef, cut in dices of 1.8 cm
1/2 cup minced onion
3 tablespoons flour
1 tablespoon Worcestershire sauce
2 medium carrots cut into sticks of about 5x2 cm (approx 1 cup)
300 ml beef stock (canned)
½ cup barley *
1 bay leaf
¼ teaspoon pepper
1 ½ cups frozen peas (thawed)
1 teaspoon Maggi stock
½ teaspoon salt

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire sauce; mix well. Cover with lid. Cook at High for minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Leave to stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving. Makes 6 servings.

* can be replaced with canned mushroom slices.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
2 cups frozen chopped broccoli (thawed)
4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 2-3 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 60-90 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 3-5 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving. Makes 6 servings.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 26 2012-09-11 3:00:20

Warm potato salad

Coriander potatoes
1 kg white or red potatoes, halved
¼ cup minced onion
1 garlic clove
1 ½ cups coriander
1 ½ teaspoons salt
1/3 cup extra pure olive oil
Black pepper to taste

1. Place the potatoes in a 2-litre pot with ¼ cup water, cover with lid and cook on high power level until the potatoes are tender, from 10 to 12 minutes. Mix once.
2. Drain off half the water and put the potatoes aside.
3. Mince the onion, garlic, coriander, salt and olive oil and add to the potatoes, stirring with a spatula.
4. Cover and cook on high power level for 3 minutes, serve warm with a little ground black pepper.
5. If wished, add 1/8 cup of white wine to the coriander mixture.

* Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup minced onion
1 garlic clove, finely chopped
1 cup fried or pureed black beans
1 cup whole black beans, drained
1 ½ cups fried crushed tomato
3 cups chicken stock
1 teaspoon salt
½ cup corn grains
1 sprig coriander

1. Place the onion and garlic in a deep pot with a capacity of 3 litres, cover with lid and cook on high power level for 3-5 minutes until tender.
2. Add the beans, tomato, stock and salt, mix well.
3. Cook on high power level without lid for 10 minutes, mix and add the corn grains, cook for 7 more minutes on high power level. Mix thoroughly. Makes approximately 2 litres. We recommend serving half the recipe due to the large quantity obtained.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 27 2012-09-11 3:00:20

COOKING TECHNIQUES

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil.

Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 28 2012-09-11 3:00:20

GENERAL TIPS

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 29 2012-09-11 3:00:20

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 30 2012-09-11 3:00:20

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

appendix

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

If the oven is set more than 25 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 25 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.

ME83M_ZAM_DE68-04161A_EN.indd 32 2012-09-11 □□ 3:00:21

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

SPECIFICATIONS

Model Number	ME83M
Oven cavity	23 liter
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power source	220 VAC, 50/60 Hz
Power output	800 Watts
Outside dimensions	489 mm(W) X 275 mm(H) X 339 mm(D)
Oven cavity dimensions	330 mm(W) X 211 mm(H) X 324 mm(D)
Net/gross weight	12/13 kg

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	

Code No.: DE68-04161A